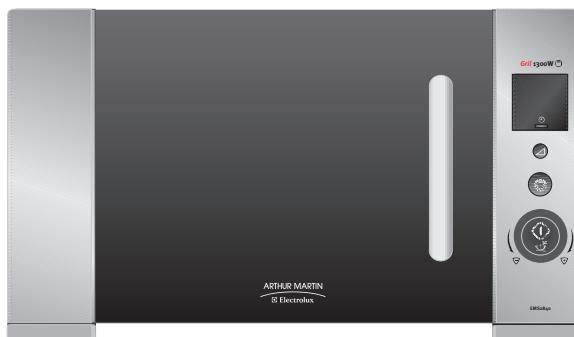
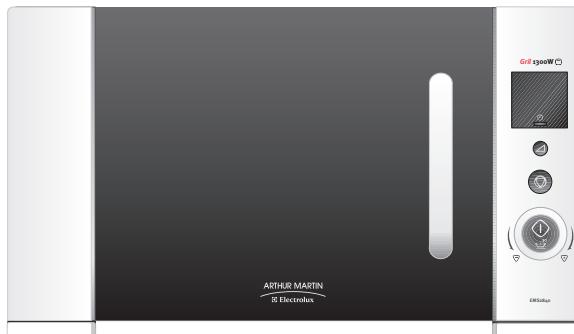


NOTICE D'UTILISATION

Four à micro-ondes avec Gril simultané

EMS2840 / EMS2840S



ARTHUR MARTIN

 Electrolux

Pour une vie plus facile.



Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inappropriate des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Sommaire

A l'attention de l'utilisateur

Avertissements importants

Utilisation

Alimentation des nourrissons

Aliments à peaux

Cuisson de oeufs

Installation

Protection de l'environnement

Description de l'appareil

Le four

Le bandeau de commande

Information de générales

Utilisation du four à micro-ondes

Mise à l'heure de l'hotlogé

La sécurité enfants

La touche « Arrêt »

La mise en marche

La cuisson et le choix du niveau de puissance

La cuisson au gril

La cuisson en mode Micro-ondes + Gril

Départ + 30 secondes

Décongélation automatique

Programmes automatique

Programme automatique -quantités

Conseils d'utilisation

Le choix des récipients

Test du verre d'eau

En mode Micro-ondes

En mode Gril

En mode Micro-ondes + Gril

Guide de cuisson en mode Gril

Guide de cuisson en mode Micro-ondes + Grill

Guide de cuisson en mode Micro-ondes

Réchauffage de plats cuisinés

Réchauffage d'aliments pré-cuits

et congelés

Décongélation des poissons
et fruits de mer

20

Décongélation des volailles

21

Décongélation des viandes

21

Entretien et nettoyage

Nettoyage intérieur

22

Nettoyage extérieur

Remplacement de l'ampoule

En cas d'anomalie de fonctionnement

23

Conditions de garantie

24

Garantie européenne

AUTHUR MARTIN / Electrolux

24

Service après-vente

25

Plaque signalétique

A l'attention de l'installateur

Installation

26

Caractéristiques techniques

Raccordement électrique

Emplacement

26

Mise en place du plateau tournant

Comment lire votre notice d'utilisation?

Les symboles suivants vous guideront tout au long de la lecture de votre notice d'utilisation.

 Instructions de sécurité

 Description d'opérations étape par étape

 Conseils et recommandations

 Informations liées à la protection de l'environnement

Avertissements importants

Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Le nouvel utilisateur pourra alors être informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant.

Ces avertissements ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

Utilisation

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Veillez à ce que les enfants n'y touchent pas et ne l'utilisent pas comme un jouet.
- A la réception de l'appareil, déballez-le ou faites -le déballer immédiatement. Vérifiez son aspect général. Faites les éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison dont vous garderez un exemplaire.
- N'installez pas et n'utilisez pas votre appareil si celui-ci présente une anomalie lors du déballage.
- Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.
- Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.
- Lisez attentivement les instructions de poids, de temps et les conseils sur les plats et ustensiles à utiliser, donnés dans cette notice d'utilisation.
- N'utilisez jamais votre four à vide. Placez au moins un verre avec de l'eau sur le plateau.
- Ne faites pas fonctionner votre four sans plateau tournant, ni plaque de voûte (selon modèle).
- Ne faites pas fonctionner votre four s'il est endommagé, et tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien compétent.
- Assurez-vous que la porte du four ferme correctement et qu'il n'y ait pas de défauts (porte voilée, charnières et verrous cassés ou détendus, sécurité de porte cassée).
- Assurez-vous que la porte est bien fermée, que ses surfaces sont propres. Nettoyez-les régulièrement avec une éponge humide, pour éviter l'accumulation de toutes graisses, salissures, éclaboussures. Ces dépôts absorbent l'énergie et réduisent d'autant l'efficacité du four.
- Le papier d'aluminium peut être utilisé afin de protéger d'une cuisson excessive les parties fragiles d'un aliment (distance minimum des parois du four 1 cm).
- N'introduisez pas de bouteilles capsulées ou de boîtes de conserves dans le four.
- Ne faites rien sécher au four.
- Ne laissez pas d'aliments dans le four après utilisation.
- N'utilisez en aucun cas votre four à micro-ondes pour faire des frites, la température du bain est trop difficile à contrôler et il pourrait y avoir une surchauffe.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est en contact avec l'eau.
- N'utilisez pas une sonde thermique d'un four traditionnel dans votre four à micro-ondes. Cependant, afin de connaître la température de cuisson à coeur, vous pouvez mesurer le degré de cuisson de l'aliment avec un thermomètre « spécial viande ». Ne laissez pas ce thermomètre dans le four en fonctionnement.
- Ne réchauffez pas de boissons dans des tasses en plastique, elles pourraient fondre.
- Les récipients de cuisson peuvent devenir brûlants par conduction de la chaleur des aliments vers le récipient. Portez des gants de protection pour les retirer du four.
- Ne posez pas les récipients chauds sur une surface en matière plastique.
- Comme tous les autres appareils de cuisson lorsque la durée de cuisson recommandée est dépassée, les aliments cuits risquent de brûler et d'endommager le four. Lors de la cuisson d'aliments à forte teneur en sucre ou en matières grasses, comme par exemple des gâteaux, des tartes aux fruits, ou des tartelettes, respectez soigneusement les consignes de cuisson.

- Faites attention en enlevant le couvercle ou le film de protection d'un plat car une vapeur brûlante est soudainement libérée.
- Si votre four est équipé d'un gril et lorsque vous utilisez cet élément, n'employez pas de récipients en matière plastique, papier, carton et tous matériaux qui ne supporteraient pas l'effet de la chaleur de la résistance.
- Débranchez l'appareil s'il n'est pas utilisé pendant un certain temps (vacances, ...).

• Des liquides (soupes, sauces, boissons) chauffés au micro-ondes peuvent atteindre le point d'ébullition sans nécessairement dégager de bulles. Ils peuvent donc déborder sans prévenir. Afin d'éviter ce problème, prenez les précautions suivantes:

1. Evitez d'utiliser des récipients à parois rectilignes et à goulot étroit.
2. Choisissez une température et une durée de cuisson adaptées.
3. Remuez le liquide avant de placer le récipient dans le four, et mélangez de nouveau à mi-cuisson.
4. Lorsque le liquide est réchauffé, laissez-le dans le four pendant quelques instants, et remuez de nouveau avant de retirer le récipient avec pré-caution.

Certains produits, comme les oeufs entiers et les récipients fermés (les bocaux en verre par exemple) peuvent exploser et ne doivent donc pas être chauffés dans ce four. Il arrive que les oeufs pochés explosent durant la cuisson. Percez tou-jours le jaune, puis couvrez l'oeuf et laissez-le reposer pendant une minute après cuisson avant d'enlever le couvercle.

Alimentation des nourrissons

- L'aliment cuit ou réchauffé par micro-ondes est en réalité beaucoup plus chaud que le récipient et la répartition de la chaleur n'est pas homogène, c'est pourquoi il est impératif de respecter les règles suivantes afin d'éviter le risque de brûlures lors de l'absorption des aliments.

1. Biberons

- Agitez le biberon à la sortie du four et testez la température du liquide sur le dos de la main.

2. Petits pots

- Remuez l'aliment pour que la chaleur soit répartie régulièrement et testez sa température.

Aliments à peaux

- Incisez ou piquez les peaux et les membranes (saucisses, pommes de terre, pommes, etc.) ceci afin d'éviter un risque d'éclatement sous pression interne de la vapeur.

Cuisson des oeufs

- Ne faites jamais cuire un oeuf avec sa coquille, il éclaterait.
- De même, percez impérativement le jaune avant tout autre mode de cuisson des oeufs (oeufs au plat, etc.).

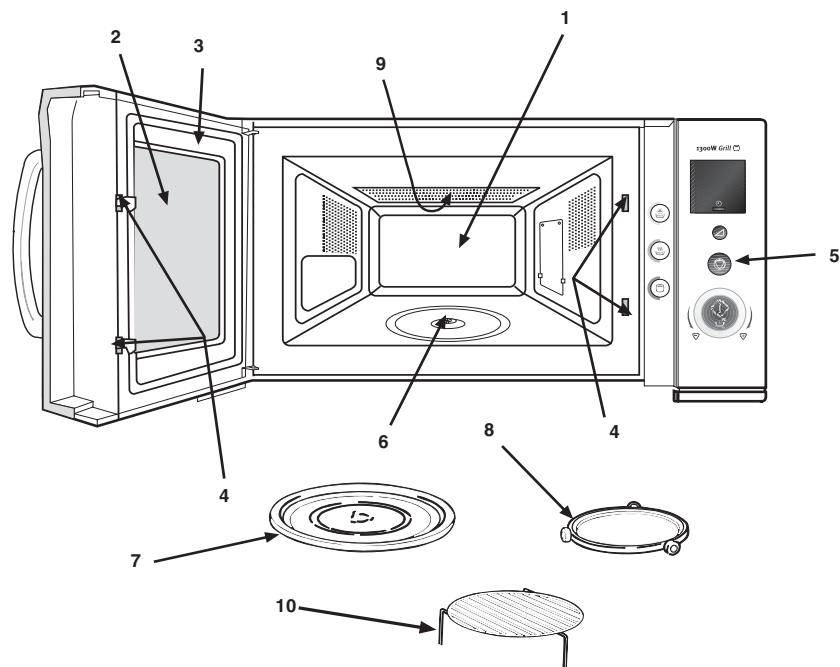
Installation

- Si l'installation électrique nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié
- Les aérations de l'appareil ne doivent jamais être obstruées (voir chapitre «INSTALLATION»).
- Si vous constatez une anomalie, quelle qu'en soit la nature (fermeture de porte, bandeau de commandes...), ne démontez jamais vous-même la carrosserie et le bandeau de commandes. Seul un technicien qualifié est compétent pour intervenir sur votre four.

Q Protection de l'environnement

Tous les matériaux marqués par le symbole sont recyclables. Déposez-les dans une déchetterie prévue à cet effet (renseignez-vous auprès des services de votre commune) pour qu'ils puissent être récupérés et recyclés.

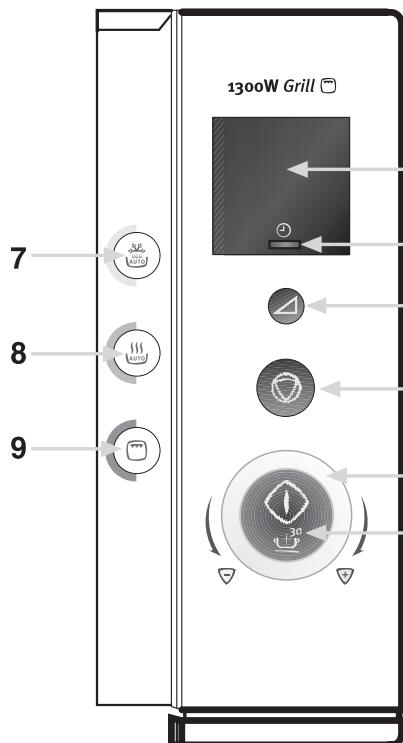
Description de l'appareil



Description du four

- | | |
|-----------|-----------------------------------|
| 1 | Enceinte du four |
| 2 | Hublot |
| 3 | Porte du four |
| 4 | Verrouillage et sécurité de porte |
| 5 | Bandeau de commande |
| 6 | Axe moteur du plateau tournant |
| 7 | Plateau tournant |
| 8 | Support plateau tournant |
| 9 | Gril |
| 10 | Grilles support métallique |

Le bandeau de commande



1 Fenêtre d'affichage

2 l'horloge

3 Touche «Puissance »

Une ou plusieurs pression sur cette touche vous permettront de sélectionner la puissance microondes souhaitée.

L'utilisation de cette touche intervient également lors de la sélection de la fonction minuteur seul.

4 Touche « Arrêt »

Cette touche permet d'interrompre ou d'annuler un programme en cours.

5 Manette rotative

6 Touche « Départ + 30 secondes »

La touche « Départ + 30 secondes » au centre de la manette rotative assure le départ d'une programmation.

7 Touche « Décongél automatique »

La durée de décongélation est calculée automatiquement en fonction du poids enregistré.

8 Programmées automatique

9 Touche « Gril »

Cette touche assure le fonctionnement de l'élément gril uniquement (il n'y a pas d'émission d'ondes).

Information générales

La programmation de votre four se fait en appuyant sur les différentes touches et en tournant la manette rotative sur le bandeau de commande.

Vous pouvez soit appuyer successivement sur la touche, soit maintenir la pression pour avancer plus rapidement (touches « Puissance » et « Programme Crunch Dish »).

Chaque fois que vous appuyez sur une touche, un bip sonore vous indique que la programmation est enregistrée.

La porte du four peut être ouverte à tout moment en appuyant sur la touche « Ouverture de porte ». L'opération en cours stoppe alors automatiquement et le plateau tournant s'arrête immédiatement.

Si la porte a été ouverte ou si la touche « Arrêt » a été actionnée une fois durant le fonctionnement de l'appareil, la touche « Départ » doit de nouveau être actionnée pour que le programme continue.

Le four fonctionne automatiquement à la puissance maximum pour le mode de cuisson aux micro-ondes, si vous n'avez pas sélectionnée une puissance inférieure ou si vous n'indiquez qu'une durée.

A la fin de l'opération programmée, le four microondes s'arrête automatiquement (aucune émission de micro-ondes).

Lorsque le plateau tournant est revenu sur sa position initiale, le ventilateur de refroidissement et l'éclairage s'éteignent et 3 signaux sonores retentissent signalant que votre appareil est à l'arrêt.

A cet instant, il est possible de programmer de nouveau votre appareil pour une cuisson en indiquant une puissance et/ou une durée.

Au bout d'une minute, si aucune autre cuisson n'est programmée, 2 signaux sonores retentissent et l'heure du jour réapparaît dans la fenêtre d'affichage.

Utilisation du four à micro-ondes

Mise à l'heure de l'horloge

Il y a deux modes de réglage : horloge sur 12 heures et horloge sur 24 heures

Mise à l'heure de l'horloge

Exemple : Affichez 16h30

- 1 Appuyez sur la touche « l'horloge »
- 2 Tournez la manette rotative jusqu'à ce que 16 :00 apparaisse dans la fenêtre d'affichage.
- 3 Appuyez sur la touche « l'horloge »
- 4 Tournez la manette rotative jusqu'à ce que 16 :30 apparaisse dans la fenêtre d'affichage.
- 5 Appuyez sur la touche « l'horloge »

Si vous devez modifier l'heure, ouvrez la porte du four à micro-ondes et appuyez sur la touche « Départ » pendant 5 secondes : un bip retentit, 12:00 et clignotent dans la fenêtre d'affichage. Après une coupure de courant, il est nécessaire de procéder à nouveau à la mise à l'heure.

La sécurité enfants

Cette sécurité évite aux enfants de manipuler le four

Comment programmer la sécurité enfants

- 1 Appuyez sur la touche « Arrêt ».
- 2 Appuyez sur la touche « Arrêt » + « l'horloge ». « L » apparaît dans la fenêtre d'affichage.

 Après la mise en place de la sécurité enfants, aucune commande n'est fonctionnelle. « LOC » reste en permanence affiché dans la fenêtre tant que la sécurité enfants est programmée. Si vous souhaitez vérifier l'heure, Appuyez sur la touche « Arrêt » + « l'horloge ». « L » apparaît dans la fenêtre d'affichage.

Comment déverrouiller la sécurité enfants

Appuyez sur la touche « Arrêt » pendant 5 secondes : 2 bips retentissent et l'heure apparaît dans la fenêtre d'affichage.

La touche « Arrêt »

La touche « Arrêt » permet d'interrompre ou d'annuler un programme.

Comment interrompre une cuisson en cours

- 1 Sans ouvrir la porte, appuyez une fois sur la touche « Arrêt ».
- 2 Pour continuer la cuisson là où elle s'était interrompue, appuyez sur la touche « Départ ».

Comment annuler une programmation

- 1 Si le programme n'a pas encore démarré, appuyez une seule fois sur la touche « Arrêt ».
- 2 Si le four est déjà en fonctionnement, appuyez 2 fois sur la touche « Arrêt » : l'heure apparaît dans la fenêtre d'affichage. La programmation est annulée.

La mise en marche

N'utilisez jamais votre four micro-ondes :

- sans que le plateau tournant ne soit en place,
- à vide : placez au moins un verre contenant de l'eau sur le plateau tournant, vous éviterez ainsi une détérioration prématuée du magnétron.

La cuisson et le choix du niveau de puissance

La cuisson en mode micro-ondes

Votre four convient parfaitement à presque tous les aliments, mais le poisson et les légumes sont les aliments privilégiés de la cuisson par micro-ondes car ils conservent toute leur saveur.

Vous pouvez rapidement décongeler les aliments surgelés ou réchauffer les plats cuisinés. Pour obtenir la meilleure cuisson possible, votre four est doté de 6 niveaux de puissance que vous choisirez en appuyant 1 à 6 fois sur la touche « Puissance ».

Si aucune puissance n'est sélectionnée, le four fonctionne automatiquement à la puissance maximum.

Pour une puissance comprise entre 100 W et 600 W, le four fonctionne par séquences comportant des temps d'arrêt et d'émission de micro-ondes plus ou moins longs et préalablement sélectionnés ; ceci pour permettre une propagation homogène de la chaleur au cœur des aliments.

L'émission de micro-ondes est permanente lorsque le four fonctionne à 100% de sa puissance c'est à dire à 900 W (« HIGH »).

En fonction du nombre de pressions, vous pouvez sélectionner différentes puissances :

1 pression	:	900 W (« HIW »)
2 pressions	:	600 W
3 pressions	:	450 W
4 pressions	:	300 W
5 pressions	:	100 W
6 pressions	:	100 W

Vous pouvez également sélectionner une puissance en appuyant continuellement sur la touche « Puissance ». Les différents niveaux de puissances défilent.

D'une manière générale et à titre indicatif, vous choisirez les puissances suivantes en appuyant sur la touche « Puissance » :

« HIGH » (900 W) : cuisson des poissons, des légumes et des fruits – Réchauffage.

600 W – 450 W : Réchauffage des plats cuisinés. Cuisson des viandes rôties, volailles, pâtés, terrines.

300 W : Braisage, cuisson de morceaux de viande fermes, d'aliments très fragiles.

180 W : Décongélation.

100 W : Maintien au chaud.

Pour vérifier le niveau de puissance en cours de cuisson, appuyez sur la touche « Puissance ». Vous pouvez également modifier le niveau de puissance en cours de cuisson aux micro-ondes en appuyant sur la touche « Puissance » jusqu'à ce que le niveau de puissance désiré apparaisse sur l'écran d'affichage.

Il est possible d'augmenter ou de diminuer (par tranches de 30 secondes) la durée de cuisson pendant une programmation en tournant la manette rotative.

Décongélation manuelle : Il est possible de décongeler un aliment sans utiliser la touche « Décongl./Poids ».

 Comment utiliser la fonction « décongélation manuelle »

- 1 Posez le récipient contenant la préparation sur le plateau tournant.
- 2 Fermez la porte.
- 3 Appuyez sur la touche « Arrêt ».
- 4 Sélectionnez une durée à l'aide de la manette rotative.
- 5 Appuyez 5 fois sur la touche « Puissance » : « 180 W » et le symbole bleu de décongélation apparaissent.
- 6 Appuyez sur la touche « Départ » : le four à micro-ondes se met en marche et le temps est décompté.
- 7 A la fin du temps programmé, 3 signaux sonores retentissent.
- 8 Appuyez sur la touche « Arrêt » pour que l'heure du jour réapparaisse.

Comment décongeler rapidement un aliment volumineux (ex : 450 g).

- 1 Posez le récipient contenant la préparation sur le plateau tournant.
- 2 Fermez la porte.
- 3 Appuyez sur la touche « Arrêt ».
- 4 Sélectionnez une durée à l'aide de la manette rotative.
- 5 Sélectionnez la position « HIGH » à l'aide de la touche « Puissance » pour une durée de 3 minutes environ.
- 6 Réduisez la puissance à 180 W (décongélation) jusqu'à la fin de la durée de la programmation.
- 7 A la fin du temps programmé, 3 signaux sonores retentissent.
- 8 Appuyez sur la touche « Arrêt » pour que l'heure du jour réapparaisse.

Comment cuire à 450 W pendant 1mn30

- 1 Posez le récipient contenant la préparation sur le plateau tournant.
- 2 Fermez la porte.
- 3 Appuyez sur la touche « Arrêt ».
- 4 Appuyez 4 fois sur la touche « Puissance » : 450W apparaît dans la fenêtre d'affichage.
- 5 Tournez la manette rotative jusqu'à ce que « 1.30 » s'affiche.
- 6 Appuyez sur la touche « Départ » : le four à micro-ondes se met en marche et le temps est décompté.
- 7 A la fin du temps programmé, 3 signaux sonores retentissent.
- 8 Appuyez sur la touche « Arrêt » pour que l'heure du jour réapparaisse.

Comment cuire à la puissance maximum « HIW » (900 W) en mode micro-ondes pendant 2 minutes.

- 1 Posez le récipient contenant la préparation sur le plateau tournant.
- 2 Fermez la porte.
- 3 Tournez la manette rotative jusqu'à ce que « 2.00 » s'affiche. Le four à micro-ondes est préréglé pour cuire au niveau de puissance maximum.
- 4 Appuyez sur la touche « Départ » : le four à micro-ondes se met en marche et le temps est décompté.
- 5 A la fin du temps programmé, 3 signaux sonores retentissent.
- 6 Appuyez sur la touche « Arrêt » pour que l'heure du jour réapparaisse.

La cuisson au gril

Utilisez-le comme un gril ordinaire pour cuire les saucisses, les côtelettes, etc. Le gril en fonction indépendante est parfait pour dorer les blinis, le pain, les croque-monsieurs, etc. Il est également très pratique pour rendre croustillant et doré un grand nombre de plats précédemment cuits en mode micro-ondes, ce qui leur donne une belle apparence.

Le mode gril peut être utilisé simultanément avec les micro-ondes pour rôtir des volailles, des côtelettes, des saucisses ou encore pour des poissons entiers tels que les maquereaux, les truites et les harengs.

Toutefois, l'utilisation simultanée des deux modes de cuisson ne convient pas à la cuisson de gâteaux, de pain ou au rôtissage des morceaux de viande de premier choix.

En mode gril, seule la résistance du gril fonctionne : il n'y a pas émission de micro-ondes.

Si vous devez servir des modes « micro – ondes » et « Gril » pour une préparation, le mode « Gril » doit toujours être utilisé en dernière étape de cuisson.

⚠ Avant la première utilisation du gril, faites fonctionner le four pendant 5 minutes pour éliminer les restes éventuels d'huile de fabrication. Cette opération peut donner lieu à un dégagement de fumée et d'odeur.

☞ Comment utiliser votre four à micro-ondes en mode « Gril » pendant 15 minutes.

- 1 Placez la grille support métallique sur le plateau tournant.
- 2 Posez le récipient contenant la préparation sur la grille support ou cuisez directement sur la grille support (côtelettes, saucisses,...).



En aucun cas les aliments ne doivent toucher les résistances de voûte (distance minimum recommandée : 2 cm). Pour les aliments volumineux (volaille par exemple), n'utilisez pas la grille support mais disposez ces aliments dans un plat que vous poserez directement sur le plateau tournant.

- 3 Appuyez sur la touche « Arrêt ».
 - 4 Appuyez une fois sur la touche « Gril ».
 - 5 Tournez la manette rotative jusqu'à ce que 15.00 apparaisse dans la fenêtre d'affichage.
 - 6 Fermez la porte.
 7. Appuyez sur la touche « Départ ».
- Il est nécessaire de retourner les grillades et pièces de viande à mi-cuisson (ATTENTION : LE FOUR EST TRES CHAUD, UTILISEZ DES GANTS DE PROTECTION). Pour cela, il vous suffit d'appuyer 1 fois sur la touche « Arrêt » pour interrompre la cuisson.
- Lorsque vous refermez la porte et que vous enclenchez la touche « Départ », le décompte du temps reprend là où il s'est interrompu
- 8 A la fin du temps programmé, 3 signaux sonores retentissent.
 - 9 Appuyez sur la touche « Arrêt » pour que l'heure du jour réapparaisse.



Pendant une programmation au gril, vous pouvez augmenter ou diminuer, par tranches de 30 secondes, la durée de cuisson en tournant la manette rotative.

Au cours d'une cuisson au gril, il est possible d'utiliser le mode micro-ondes à la puissance de 300 W ou 450 W ou 600 W en appuyant sur la touche « Puissance ».

La cuisson en mode Micro-ondes + Gril

En mode MICRO-ONDES/GRIL, les fonctions micro-ondes et gril (résistance) fonctionnent simultanément.

Ce mode de cuisson convient particulièrement aux aliments que l'on veut cuire et dorer en un minimum de temps : volailles, côtelettes, gratin ou encore poissons entiers tels que les maquereaux, les truites et les harengs.

Toutefois, l'utilisation de ce mode de cuisson ne convient pas à la cuisson de gâteaux, de pain ou au rôtissage des morceaux de viande de premier choix.

Vous pouvez choisir 2 puissances de micro-ondes pour ce type de cuisson : 300 W ou 450 W ou 600 W.

En appuyant :

- 2 fois sur la touche « Gril », la puissance sélectionnée est de 600 W,
- 3 fois sur la touche « Gril », la puissance sélectionnée est de 450 W.
- 4 fois sur la touche « Gril », la puissance sélectionnée est de 300 W.

 Comment utiliser votre four en mode « MICRO-ONDES + GRIL » pendant 25 minutes à 300 W.

1 Placez la grille support métallique sur le plateau tournant.

2 Posez le plat contenant la préparation sur la grille support. Utilisez un plat résistant à la chaleur mais proscrivez le métal.

Vous pouvez également cuire directement sur la grille support.

 En aucun cas les aliments ne doivent toucher la voûte (distance minimum recommandée : 2 cm). Pour les aliments volumineux, n'utilisez pas la grille support mais disposez ces aliments dans un plat que vous poserez directement sur le plateau tournant.

3 Appuyez sur la touche « Arrêt ».

4 Appuyez 4 fois sur la touche « Gril ».

5 Tournez la manette rotative jusqu'à ce que 25.00 apparaisse sur la fenêtre d'affichage.

6 Fermez la porte et assurez-vous qu'elle est correctement verrouillée.

7 Appuyez sur la touche « Départ ».

Il est nécessaire de retourner les grillades et pièces de viande à mi-cuisson (ATTENTION : LE FOUR EST TRES CHAUD, UTILISEZ DES GANTS DE PROTECTION). Pour cela, il vous suffit d'appuyer 1 fois sur la touche « Arrêt » pour interrompre la cuisson.

Lorsque vous refermez la porte et que vous enclenchez la touche « Départ », le décompte du temps reprend là où il s'est interrompu

8 A la fin du temps programmé, 3 signaux sonores retentissent.

9 Appuyez sur la touche « Arrêt » pour que l'heure du jour réapparaisse.

 Pendant une programmation au micro-ondes + gril, vous pouvez augmenter ou diminuer, par tranche de 30 secondes, la durée de cuisson en tournant la manette rotative.

Il n'est pas possible de supprimer la fonction gril ou micro-ondes pendant la durée de cuisson.

Départ + 30 Secondes

Utilisez cette touche lorsque vous souhaitez réchauffer des petites quantités d'aliments (tasse de café, bol de soupe,...).

La puissance et la durée de réchauffage sont programmées (puissance de 900W pendant 30 secondes).

Comment utiliser le Départ + 30 secondes

1 Posez le récipient contenant la préparation sur le plateau tournant.

2 Fermez la porte.

3 Appuyez sur la touche « Départ + 30 secondes » : le réchauffage commence.

Vous pouvez augmenter la durée du programme rapide en appuyant sur la touche « Départ » (augmentation de 30 secondes en 30 secondes).

4 A la fin du temps programmé, 3 signaux sonores retentissent.

5 Appuyez sur la touche « Arrêt » pour que l'heure du jour réapparaisse.

Décongélation automatique

Comment décongeler un Poisson de 500 gr

1 Ouvert la porte

2 Appuyez sur la touche « Arrêt ».

3 Appuyez 3 fois sur la touche « Décongl./ ».

4 Tournez la manette rotative jusqu'à ce que 500 apparaisse dans la fenêtre d'affichage.

5 Appuyez sur la touche « Départ ».

6 A la fin du temps programmé, 3 signaux sonores retentissent.

7 Appuyez sur la touche « Arrêt » pour que l'heure du jour réapparaisse.

Décongélation automatique - Quantités

Programmées	Appuyez sur La touche Décongélation automatique	Tournez le bouton de réglage pour cuire
Boeuf / Porc	X 1	200-2000g
Poulet	X 2	200-2000g
Poisson	X 3	200-2000g
Pain	X 4	125-1000g

Le temps de pause s'effectue approximativement à 1/3 de la durée de décongélation programmée :

2 signaux sonores retentissent (exemple : durée de programmation 3 minutes : le temps de pause s'effectue environ après une minute écoulée).

Si vous n'ouvrez pas la porte pendant cette pause, la durée est décomptée à partir des 2/3 du temps restant.

Pour supprimer ou écourter cette pause, appuyez sur la touche « Départ + 1 Minuteur » et le programme redémarre.

Programmées automatique

Les fonctions programmées automatique vous permettent de préparer tout simplement et automatiquement une gamme d'aliments très populaires.

Comment cuire un Poulet de 600 gr

- 1 Ouvert la porte
- 2 Appuyez sur la touche « Arrêt ».
- 3 Appuyez 3 fois sur la touche « automatique ».
- 4 Tournez la manette rotative jusqu'à ce que 600 apparaisse dans la fenêtre d'affichage.
- 5 Appuyez sur la touche « Départ ».
- 6 A la fin du temps programmé, 3 signaux sonores retentissent.
- 7 Appuyez sur la touche « Arrêt » pour que l'heure du jour réapparaisse.

Décongélation automatique - Quantités

Programmées	Appuyez sur La touche automatique	Tournez le bouton de réglage pour cuire
Plats préparés surgelés	X 1	200-500g
Legumes Frais	X 2	200-700g
Poulet	X 3	200-700g
Pain congelée	X 4	100-350g

Conseils d'utilisation

Le choix des récipients

La plupart des récipients et ustensiles que vous possédez conviennent certainement à la cuisson par micro-ondes. Commencez par faire l'inventaire de vos placards et c'est seulement après vos premières expériences et en tenant compte de ce qui suit, que vous pourrez envisager l'achat de quelques récipients plus spécialement adaptés à vos propres besoins.

Les matériaux

Le verre à feu, la porcelaine, la faïence, la céramique, la terre cuite non poreuse résistent aux températures élevées et peuvent satisfaire à toutes les utilisations.

Assurez-vous toutefois que les décors ne sont pas à base d'éléments métalliques. Dans le doute, n'hésitez pas à procéder au test du verre d'eau. Les matières plastiques de qualité alimentaire réagissent plus ou moins bien aux températures élevées et aux matières grasses chaudes. Réservez plutôt ces récipients aux utilisations à faibles températures et à la décongélation.

- Le carton et le papier

Le papier absorbant vous rendra de grands services, vous l'utiliserez par exemple pour envelopper le pain, les brioches, les cakes... à décongeler, pour griller le bacon dont il absorbera l'excès de matières grasses. Evitez l'emploi des serviettes en papier de couleur qui pourraient déteindre.

Le papier sulfurisé et le papier paraffiné conviennent parfaitement pour les cuissons en papillotes et pour couvrir les plats.

Les assiettes et les gobelets en carton seront réservés pour réchauffer à faible température.

- Le métal

Tous les récipients et ustensiles en métal ou comportant des parties métalliques sont à proscrire.

- N'oubliez pas d'enlever les liens et les agrafes métalliques des sachets de congélation.

- Toutefois une exception peut-être faite pour l'utilisation du papier d'aluminium afin de protéger d'une cuisson excessive les parties fragiles d'un aliment (tête et queue des poissons, extrémité des ailes et des pattes de volailles). Dans ce cas, il est important que le papier d'aluminium ne soit pas en contact ou proche des parois du four (distance minimum 1 cm).

Les formes

Certaines formes de récipients favorisent une pénétration plus homogènes des micro-ondes dans les aliments.

- Préférez les récipients peu profonds aux angles arrondis (plats ronds ou ovales).
- Adaptez au mieux les dimensions du plat au volume des préparations.
- Chaque fois que la nature de la préparation le permet, choisissez un plat de forme circulaire du genre moule à savarin.

Test du verre d'eau

Ce test très simple vous permet de juger si un récipient est apte à la cuisson par micro-ondes.

- Placez dans le four le récipient à tester vide et posez à l'intérieur ou à côté de celui-ci un verre rempli d'eau qui absorbera l'énergie micro-ondes.
- Faites fonctionner le four pendant 1 minute à la puissance maximum.
- Si le récipient à tester reste froid, il convient à la cuisson par micro-ondes.

Nos conseils

En mode Micro-ondes

- Les micro-ondes conservent la saveur et l'aspect naturel des aliments, il est donc primordial de s'assurer de leur grande fraîcheur et de leur très bonne qualité. Une viande ferme peut être attendrie par une cuisson traditionnelle prolongée, il n'en est rien avec les micro-ondes. Par contre une viande de bonne qualité restera moelleuse et savoureuse.

- Couvrez les mets. Le fait de les couvrir évite leur déshydratation, les projections et les salissures de l'enceinte tout en accélérant la cuisson. Vous utiliserez selon vos possibilités : couvercle en verre, assiette retournée, papier sulfurisé, paraffiné ou film plastique étirable, ce dernier devant être perforé de quelques petits trous pour éviter qu'il n'éclate sous l'effet de la pression interne de la vapeur.

- Le pain, les gâteaux, etc. peuvent être décongelés directement dans une corbeille ou sur du papier absorbant.

- N'oubliez pas d'enlever les liens et les agrafes métalliques des sachets de congélation.

- Disposez les morceaux épais ou plus fermes contre les parois du récipient, les morceaux tendres, minces ou avec os au centre.

- Certains aliments sont fragiles aux micro-ondes, ce sont les œufs, la crème fraîche et le fromage. Lorsqu'ils doivent entrer dans une préparation, vous choisirez, selon le cas, soit une puissance faible, soit un temps très court.

- Remuez à mi-temps les préparations liquides, déplacez les morceaux des bords vers le centre du récipient ou retournez les aliments plus épais afin d'avoir une répartition homogène de la chaleur.

- Choisissez toujours un temps de cuisson plus court que celui indiqué dans la recette. Il vaut mieux ajouter du temps que d'avoir un aliment trop cuit. Adaptez le temps de cuisson à la quantité d'aliments.

- La cuisson en mode micro-ondes freine l'évaporation et de ce fait, permet de réduire les volumes de liquide préconisés pour les cuissons traditionnelles.
- Le sel sera aussi très nettement diminué tout comme les épices, les herbes et les aromates qui voient leur parfum renforcé. Soyez prudent et rectifiez plutôt l'assaisonnement en fin de cuisson.
- Respectez un temps de repos final. Laissez le mets reposer quelques minutes après la cuisson afin de permettre l'homogénéisation de la température qui se poursuit naturellement par conduction de la chaleur vers le cœur de l'aliment.
- Utilisez des gants de protection pour sortir les récipients du four ; ils peuvent être très chauds.

En mode Gril :

L'utilisation du gril seul convient pour cuire de petites pièces de viande (côtelettes par exemple) ou pour doré certaines préparations cuites préalablement avec le mode micro-ondes.

- Utilisez des plats résistant à de fortes températures. Pour ce mode de cuisson, vous pouvez utiliser un plat en métal.
- N'utilisez pas de plats en verre (Pyrex). Ils occasionnent d'importantes projections graisseuses s'ils sont utilisés pour des cuissons à haute température.

En mode Micro-ondes + Gril

Reportez-vous aux tableaux du « GUIDE DE CUISSON » pour la cuisson en mode Micro-ondes + Gril.

Nous vous recommandons cependant de réduire les temps indiqués.

- Utilisez des plats compatibles avec les deux modes de cuisson : proscrivez le plastique, le carton, le métal...

NE COUVREZ PAS LES ALIMENTS LORSQUE VOUS CUISEZ EN MODE MICRO-ONDÉS + GRIL SEUL.

Guide de cuisson en mode Gril

Conseils d'utilisation pour la cuisson avec Gril

La plupart des aliments devraient être placés sur la grille élevée avec un plat au-dessous pour récupérer tout débordement de nourriture ou le jus pour minimiser le nettoyage. Retournez tous les aliments au milieu du temps de cuisson.

Aliments	QTE (Poids)	Temps de cuisson	Notes spéciales
Pain grillé	2 Tartines	5 – 6 min	
Fromage avec pain grillé	4 tartines	7 – 8 min	5 – 6 (min. pour griller. 2 min. avec la couche de fromage)

Guide de cuisson en mode Micro-ondes + Gril

Conseils d'utilisation généraux pour la cuisson avec micro-ondes et gril

Placez la grille à rôtir sur le plateau tournant pour les rôties de boeuf et de porc, et protégez les parties fines et les extrémités. Placez un plat sur le plateau tournant, au-dessous de la grille, pour récupérer les débordements de nourriture et le jus. Retournez les aliments suivant les conseils du manuel d'utilisation.

Aliments	QTE (Poids)	Position Choix de fonctions	Temps de cuisson	Notes spéciales
Bacon	4(100 g)	Combi 3	7- 9 min	
Rôti de boeuf (Désossé)	900 g	Micro-ondes seulement 600W Combi 2	25 min	Badigeonnez d'huile. Salez et poivrez. Laissez reposer 15 – 20 minutes une fois la cuisson terminée.
Rôti de Porc (Côtes premières)	900 g		5 - 6 min	
Côtes de porc	2 - 3(450 g)	Combi 3	20 - 25 min	Badigeonnez d'huile. Salez et poivrez.
Poulet, Coupé en deux Dans le sens de la longueur Cuisses	450 g 800 g	Combi 2 Combi 3	15 - 20 min 25 - 30 min	Badigeonnez d'huile. Salez et poivrez.
Hamburger congelé	4 (200 g)	Combi 2	12 - 15 min	
Saucisses 450 g	450 g	Combi 3	10 - 15 min	
Steak de poisson	2 (350 g)	Combi 3	22 – 24 min	Badigeonnez d'huile. Salez et poivrez
Pommes de terre sautées congelées	2 (150 g)	Combi 3	16 – 18 min	

Guide de cuisson en mode Micro-ondes

Les temps indiqués dans les tableaux ci-dessous sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent varier en fonction de la qualité, de la fraîcheur, de la taille, de l'épaisseur, ... des aliments et de vos habitudes culinaires.

l'aspect appétissant de leur présentation initiale. Vous serez aussi étonné du peu de temps qu'il vous faudra pour servir bien chaud un gratin qui sort du réfrigérateur, ou un cassoulet que vous venez de sortir de sa boîte.

Réchauffage de plats cuisinés

Avec votre four à micro-ondes, vous n'hésitez plus à resservir « les restes » si nombreux dans la cuisine familiale et qui, bien souvent, supportent mal les procédés traditionnels de réchauffage.

Le réchauffage par micro-ondes conserve, aux mets préalablement cuits, toute leur saveur et

Pour cela :

- couvrez les plats cuisinés,
- enveloppez de papier absorbant le pain, les cakes, les croissants,
- ne couvrez pas les quiches et pizzas.

	Poids	Temps	Puissance	Nos Conseils
Cassoulet ou final : Choucroute garnie	400 g 800 g	2 - 4 min 6 - 7 min	600 W	Couvrez - Remuez à mi-temps - Repos 3 à 5 min.
Morceaux de viande final : en sauce	500 g	7 - 9 min	600 W	Couvrez - Remuez à mi-temps - Repos 5 min.
Poisson en sauce	400 g	2 - 4 min	900 W	Couvrez - Remuez ou retournez à mi-temps - Repos final : 3 min.
Gratin dauphinois	1 kg	6 - 8 min	600 W	Couvrez - Repos final : 5 min.
Gratin de nouilles	250 g	3 - 6 min	600 W	Couvrez.
Quiche* - Pizza*	20 cm	2 - 3 min	900 W	Ne pas couvrir.
Potage	1/4 l. 1/2 l.	1 min 2 - 3 min	900 W	Couvrez - Remuez à mi-temps.
Légumes verts	500 g	3 - 4 min	900 W	Couvrez - Remuez à mi-temps.

* Il est préférable de servir des quiches et des pizzas individuelles, la répartition de chaleur est alors plus uniforme.

i Pour une masse plus compacte ou pour un volume plus important, augmentez légèrement le temps et diminuez la puissance de fonctionnement.

Réchauffage d'aliments pré-cuits et congelés

	Poids	Temps	Puissance	Nos Conseils
Amuses-gueule	100 g	3 - 4 min	450W	Remuez à mi-temps.
Pain	250 g	2 - 3 min	450W	Enveloppez dans du papier absorbant - Retournez à mi-temps - Repos final 8 à 10 min.
Brioche	200 g	1 - 2 min	450W	Idem « pain ».
Cake	200 g	2 - 3 min	450W	Idem « pain ».
Petit pain	1 2	26 sec. 39 sec.	600W	Placez dans une feuille de papier absorbant.
Beurre	250 g	3 - 4 min	100 W	Enlevez l'emballage en papier aluminium. Retournez à mi-temps.
Jus de fruits	1/2 l.	4 - 7 min	100 W	Transvidez-les dans des récipients adaptés au mode micro-ondes.
Fraises - Framboises	300 g	2 min 30	100 W	Étalez sur un plat - Couvrez - Remuez à mi-temps - Repos final : 5 min.
Bloc de pâte feuillettée	400 g	2 min 30	100 W	Placez le pavé entre 2 assiettes. Retournez à mi-temps - Repos final : 10 min.

Décongélation des poissons et fruits de mer

Le poisson est l'aliment privilégié de la cuisson par micro-ondes. Il conserve toute sa saveur et vous découvrirez que les recettes les plus simples sont excellentes.

- Placez le poisson avec son emballage de congélation dans un plat (pensez à enlever le lien métallique).

- Retournez à mi-temps.
- Pour un premier essai, choisissez le temps le plus court. Il est important que la décongélation n'entraîne pas un début de cuisson. Le poisson doit rester froid.
- Prévoyez un temps de repos final hors du four, égal au temps de décongélation.

	Poids	Temps	Puissance	Nos Conseils
Bloc de poisson	400 à 600 g	8 – 10 min	180W	Laissez les tranches et les filets dans leur emballage. Séparez les morceaux et retournez à mi-temps.
Tranches et filets	250 g	3 – 5 min	180W	Idem « bloc de poisson ».
	400 à 600 g	5 – 7 min		
Petits poissons • 1 poisson • 2 poissons	250g chacun	5 – 6 min 10 – 12 min	180 W	Placez les poissons dans un plat. Couvrez. Retournez à mi-temps.
Gros poissons	1 kg	14 – 16 min	180 W	Idem « petits poissons ».
Crevettes	100 g	5 – 6 min	180W	Laissez dans le sachet plastique. A mi-temps, étalez sur une assiette. Couvrez.
Coquilles St Jacques • en bloc • séparées	500 g	8 – 10 min 6 – 8 min	180W	Idem « crevettes ».
Queue de langoustes • 1 à 2 queues • 3 à 4 queues	250 g chacun	8 – 10 min 12 – 14 min	180W	Placez les queues sur le dos dans un plat. Couvrez. A mi-temps, retournez-les sur le ventre.

Décongélation des volailles Volailles entières

- Après avoir enlevé le lien métallique, placez la volaille dans son sachet de congélation, dans un plat, le dos tourné vers le haut.
- A mi-temps :
 - Sortez la volaille de son conditionnement et enveloppez les extrémités des pattes et des ailes avec du papier d'aluminium ménager (pour éviter un début de cuisson).
 - Dans ce cas, il est important que le papier d'aluminium ne soit pas en contact ou proche des parois du four (distance minimum 1 cm).
 - Retournez la volaille sur le dos.
- A la sortie du four, la volaille doit être froide extérieurement. Laissez reposer 5 minutes environ.
- Pour la réussite de la cuisson, il est important que la volaille soit complètement décongelée.
- Ne cherchez pas à accélérer la décongélation en choisissant une position de sélecteur plus élevée.

Morceaux

- Commencez la décongélation directement dans le sachet de congélation (enlevez le lien métallique).
- A mi-temps :
 - Retirez les morceaux de leur conditionnement et disposez-les dans le plat.
 - Placez les morceaux les plus charnus contre les bords du plat, les morceaux minces (pattes et ailes) tournés vers le centre.
- Couvrez (couvercle ou papier paraffiné) et poursuivez la décongélation.

	Poids	Temps	Puissance
Poulet entier	1 à 1,5 kg	18 – 20 min	180 W
1/2 poulet	500 g	8 – 10 min	180 W
Poulet en morceaux	1 à 1,5 kg	18 – 20 min	180 W
Dinde		5 – 6 min (par 500 g)	180 W

Décongélation des viandes

- La viande à décongeler est placée dans son emballage dans un plat en verre (enlevez le lien métallique).
- Retournez la viande à mi-temps pour les grosses pièces.

- Sortez la viande du four avant sa décongélation totale. Si vous la piquez avec une brochette ou une aiguille à brider, vous devez sentir une légère résistance et la viande doit rester froide.
- Prévoyez un temps de repos final hors du four, égal au temps de décongélation.

	Poids	Temps	Puissance
Rôtis	1 kg 2 kg	15 – 18 min 20 – 22 min	180 W
Steaks (125 g)	1 2	3 min 5 min	180 W
Petits morceaux de viande	500 g	4 – 7 min	180 W

Entretien et nettoyage

⚠ Ne procédez au nettoyage qu'après avoir débranché l'appareil.

⚠ N'utilisez en aucun cas de produits abrasifs ou caustiques, de bombes aérosols pour four, ni d'éponges métalliques ou avec grattoir.

Ne grattez pas les parois avec un couteau ou tout autre objet tranchant.

N'aspergez en aucun cas le four à micro-ondes avec de l'eau.

Si vous avez utiliser le grill, attendez le complet refroidissement du four avant de procéder à son nettoyage.

Nettoyage intérieur

Un entretien régulier de votre appareil est une garantie de bon fonctionnement, de bon rendement et de durabilité.

- Nettoyez les débordements d'aliments immédiatement après chaque utilisation. Les salissures qui restent sur les parois du four, de la porte, absorbent l'énergie micro-ondes, réduisent l'efficacité du four et peuvent endommager l'enceinte.
- Utilisez une éponge imbibée d'eau chaude et si nécessaire additionnée d'un détergent doux (liquide pour la vaisselle par exemple). Rincez et séchez soigneusement.
- Essuyez avec un chiffon doux ou du papier absorbant la condensation éventuelle formée dans le four pendant la cuisson.
- Pour retirer les salissures qui ont attaché, placez préalablement un verre d'eau dans le four à micro-ondes, pendant 2 à 3 minutes, à la puissance maximale (en mode micro-ondes). Puis procédez comme indiqué plus haut.
- Utilisez un produit pour la vaisselle pour le nettoyage du plateau tournant et les grilles support métallique. Rincez et séchez soigneusement.

Nettoyage extérieur

- Nettoyez les surfaces externes du four avec une éponge imbibée d'un détergent liquide doux et d'eau.
- Rincez et séchez soigneusement avec un chiffon doux.
- Veillez à ce que l'eau ne rentre pas dans les orifices de ventilation.

Remplacement de l'ampoule

- ⚠ L'ampoule d'éclairage doit être remplacée par un service après vente uniquement.**

En cas d'anomalie de fonctionnement

Faites les vérifications suivantes sur votre four à micro-ondes **avant** d'appeler un technicien du Service Après-Vente. Il se peut que le problème soit simple, et que vous puissiez le résoudre vous-même.

Symptômes	Solutions
Le four à micro-ondes ne fonctionne pas	Vérifiez que : <ul style="list-style-type: none"> • il n'y a pas de coupure de courant, • les fusibles sont en bon état, • le cordon d'alimentation est correctement branché à la prise, • la porte du four est correctement fermée • la sélection demandée est correcte.
Les aliments ne sont pas assez cuits	Vérifiez que : <ul style="list-style-type: none"> • le plat est assez « transparent » aux micro-ondes, • la puissance de fonctionnement est adaptée au plat, • d'autres appareils ne sont pas branchés sur la même prise.
Les aliments sont trop cuits	Vérifiez que : <ul style="list-style-type: none"> • le temps de cuisson sélectionné est correct, • la puissance de fonctionnement est adaptée.
Vous observez des arcs électriques	Vérifiez que : <ul style="list-style-type: none"> • des plats en métal ou des récipients contenant du métal ne sont pas utilisés, • la feuille d'aluminium est correctement utilisé (si tel est le cas).
Le four à micro-ondes fait du bruit	C'est normal. Le ventilateur de refroidissement des pièces de fonctionnement émet plusieurs sons qui sont d'autant plus audibles qu'une faible puissance de fonctionnement est utilisée.
De la vapeur ou de la buée s'accumule dans le four et/ou sur la porte du four.	Vérifiez que : <ul style="list-style-type: none"> • il ne s'agit pas d'aliments contenant beaucoup d'eau, • la ventilation est correcte autour de l'appareil.

Conditions de garantie

Garantie contractuelle

Pendant 1 an à compter de la mise en service, le constructeur remplacera les pièces défectueuses, sauf dans les cas prévus au chapitre « Réserves ».

Conditions d'application :

Pour l'application de cette garantie, vous devez vous adresser au distributeur qui vous a vendu l'appareil et lui présenter le Certificat de Garantie. En complément, le Distributeur Vendeur pourra ou non prendre à sa charge les frais de main d'oeuvre, ainsi que les frais de déplacement et de transport, selon les conditions de vente qu'il pratique.

Réserves :

Nous attirons votre attention sur le fait que cette garantie ne pourra être appliquée :

- si les détériorations proviennent d'une cause étrangère à l'appareil (chocs, variations anormales de la tension électrique, etc.) ou du non-respect des conditions d'installation ou

d'utilisation indiquées dans cette Notice d'Utilisation, fausse manœuvre, négligence, installation défectueuse ou non conforme aux règles et prescriptions imposées par les organismes de distribution de l'Electricité, de l'Eau, du Gaz, etc.

- si l'utilisateur a apporté une modification sur le matériel ou enlevé les marques ou numéros de série.
- si une réparation a été effectuée par une personne non agréée par le constructeur ou le vendeur.
- si l'appareil a été utilisé à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que des buts ménagers pour lesquels il a été conçu.
- si l'appareil a été acheté ou réparé hors du territoire français.

Garantie légale

Les dispositions de la garantie contractuelle ne sont pas exclusives du bénéfice, au profit de l'acheteur, de la garantie légale pour défauts et vices cachés, la dite garantie s'appliquant en tout état de cause dans les conditions des articles 1641 et suivants du Code Civil.

Garantie européenne ARTHUR MARTIN / Electrolux

Si vous deviez déménager vers un autre pays d'Europe, la garantie accompagne votre appareil jusqu'à votre nouvelle résidence, aux conditions suivantes :

- La date de départ de la garantie est la date d'achat du produit.
- La durée de la garantie ainsi que son étendue (pièces et/ ou main d'oeuvre) sont celles en vigueur dans le nouveau pays où l'appareil est utilisé.
- Le bénéficiaire de la garantie est le propriétaire de l'appareil. La garantie ne peut être cédée ou transférée à une autre personne.
- Votre nouvelle résidence est dans l'Union Européenne ou dans un pays de l'Association Européenne de Libre Echange.
- L'appareil est installé et utilisé conformément aux instructions de la notice d'utilisation, et utilisé à des fins domestiques normales (ceci excluant notamment tout usage intensif, professionnel ou semi-professionnel).
- L'appareil est installé conformément aux normes de sécurité et à la législation en vigueur dans votre nouveau pays de résidence.

Pour toute question concernant la garantie européenne, vous pouvez prendre contact avec l'un de nos Services Consommateurs :

France

03 44 62 22 22
BP 50142 - 552 042 285 RCS SENLIS

Allemagne

+49 (0)911 323 2600

Italie

0434 167847053
(uniquement à partir de l'Italie)

Royaume-Uni

08705 950 950
(uniquement à partir du Royaume-Uni)

Suède

+46 (0)8 738 7910

Service après-vente

En cas d'anomalie de fonctionnement, reportez vous à la rubrique << EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT >>. Si malgré toutes les vérifications une intervention s'avère nécessaire, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat ...), veuillez consulter l'Assistance Technique. Consommateurs qui vous communiquera alors l'adresse d'un Service Après Vente.

En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du Service Après Vente les Pièces de Rechange certifiées Constructeur.

Plaque signalétique

En appelant un Service Après Vente, indiquez-lui le modèle, le numéro de produit et le numéro de série de l'appareil. Ces indications figurent sur la plaque signalétique située sur votre appareil (visible après ouverture de la porte, sur l'encadrement de l'enceinte, en bas à gauche).

Installation

Caractéristiques techniques

Dimensions extérieures	Hauteur	303 mm	Branchemet	230 Volts monophasé 50Hz
Dimensions intérieures	Largeur	517 mm		
	Profondeur	425 mm	Fusible	16 Ampères
	Hauteur	233 mm	Puissance absorbée	2800 W
	Largeur	331 mm	Puissance restituée Micro-ondes	900 W
	Profondeur	341 mm	Puissance restituée Gril	1300 W
	Volume	28 l		

Cet appareil est conforme à la directive CEE 87-308 relative à la limitation des perturbations radio électriques, et à la directive CEE 73-23 relative à la sécurité électrique.

Raccordement électrique

Ce four est prévu pour fonctionner sur un courant monophasé de 230V, 50 Hz. Utilisez pour le branchement un socle de prise de courant de 10 Ampères comportant une borne de mise à la terre, laquelle sera raccordée conformément à la Norme NF.C 15100 et aux prescriptions de l'E.D.F.



Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident ou accident provoqué par une mise à la terre inexistante ou défectueuse.

Emplacement

- Placez ce four d'aplomb sur une surface plane. Ne placez pas le four à proximité d'autres sources de chaleur.
- Assurez-vous d'une bonne ventilation autour du four. Prévoyez un espace libre de 10 cm autour de l'appareil. N'enlevez pas les pieds qui sont indispensables à une bonne circulation de l'air sous le four.
- Déballez les accessoires du four et installez le plateau tournant avant toute utilisation du four.
- Lavez l'intérieur de l'appareil à l'aide d'une éponge humide. Séchez soigneusement.

Mise en place du plateau tournant

Utilisez votre four lorsque le plateau tournant est installé (reportez-vous au chapitre « DESCRIPTION DE L'APPAREIL »).

- Posez le support à roulettes dans l'enceinte du four.
- Installez le plateau tournant en veillant à ce qu'il s'encastre bien sur l'axe moteur.



N'essayez pas de faire tourner manuellement le plateau tournant, vous risquez de détériorer le mécanisme d'entraînement.

Electrolux Home Products France S.A.S. au capital de 67 500 000 € - 552 042 285 RCS SENLIS

ARTHUR MARTIN ELECTROLUX
Pour tenir nos engagements, nous écoutons les Consommateurs

Info Conso Electrolux est le lien privilégié entre la marque et ses Consommateurs. Il assure en permanence une double mission : satisfaire au mieux vos exigences et tirer parti de cette proximité pour améliorer sans cesse les produits que nous vous proposons.

AVANT L'ACHAT

Toute une équipe répond avec clarté et précision à vos sollicitations concernant l'éventail de nos gammes de produits et vous apporte des infos pour vous aider dans votre choix en fonction de vos propres besoins.

APRÈS L'ACHAT

Exprimez-vous sur la perception que vous avez de nos produits et votre satisfaction à l'usage. Mais interrogez aussi nos spécialistes sur l'utilisation et l'entretien de vos appareils. C'est alors que notre mission prend tout son sens. Ecouter, comprendre, agir : trois temps essentiels pour tenir l'engagement de la marque dans le plus grand respect du Consommateur.

A bientôt !

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques toutes modifications liées à l'évolution technique (décret du 24.03.78).

Info Conso



BP 50142 – 60307 SENLIS CEDEX



Tél. : 08 90 71 03 44 (0,15€ TTC/mn)

Fax : 03 44 62 21 54

e-mail : info.conso@electrolux.fr

Permanence téléphonique du lundi au vendredi

Pour toute question technique :
Centre Contact Consommateurs
BP 20139 – 60307 SENLIS CEDEX

Tél. : 08 92 68 24 33 (0,34€ TTC/mn)

Fax : 03 44 62 26 53

e-mail : ehp.consommateur@electrolux.fr

Permanence téléphonique du lundi au vendredi

ARTHUR MARTIN



Puor une vie plus facile.

The Electrolux Group. The world's No.1 choice.

Le Groupe Electrolux est le premier fabricant mondial d'appareils domestiques, d'entretien et d'extérieur. Plus de 55 millions de produits du Groupe Electrolux (tels que réfrigérateurs, cuisinières, lave-linge, aspirateurs, tondeuses à gazon) sont vendus chaque année pour un montant d'environ 14 milliards d'euros dans plus de 150 pays à travers le monde.